

Q

19/9/14 (Item 8 from file: 50)
DIALOG(R) File 50: CAB Abstracts
(c) 2003 CAB International. All rts. reserv.

00992861 CAB Accession Number: 800463815

New frozen culinary speciality, cooked or uncooked, with wide-ranging possibilities of composition and presentation.

Original Title: Specialite culinaire inedite surgelee a cru ou cuite, avec les possibilites principales de composition et de presentation.

Ferrando, D.

French Patent Application

(2 434 576):

Publication Year: 1980 --

Language: French

Document Type: Patent

The culinary preparation consists of a pre-cooked **flan** case, covered with a sauce or whipped cream, deep-**frozen** before cooking, or ready-cooked, whereby the pastry is made with yeast and is covered with a thickened sauce or cream with a starch base, with or without a suitable garnish, e.g. vegetables, tomatoes, fish, shell-fish or meat.

DESCRIPTORS: food; whipped cream

IDENTIFIERS: flan; quiche; use

CABICODES: Milk & Dairy Produce (QQ010)

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication :

2 434 576

(A n'utiliser que pour les
commandes de reproduction).

A2

**DEMANDE
DE CERTIFICAT D'ADDITION**

(21)

N° 78 25447

Se référant : au brevet d'invention n. 78.18940 du 22 juin 1978.

(54)

Spécialité culinaire inédite surgelée à cru ou cuite, avec les possibilités principales de composition et de présentation.

(51)

Classification internationale. (Int. Cl 3) A 21 D 13/08.

(22)

Date de dépôt 4 septembre 1978, à 10 h 50 mn.

(33)

(32)

(31)

Priorité revendiquée :

(41)

Date de la mise à la disposition du
public de la demande

B.O.P.I. — «Listes» n. 13 du 28-3-1980.

(71)

Déposant : **FERRANDO Dolorès, épouse WEBER, résidant en France.**

(72)

Invention de :

(73)

Titulaire : *Idem* (71)

(74)

Mandataire :

Certificat(s) d'addition antérieur(s) : 1er, n. 78.25446.

DESCRIPTION

- a) Spécialité culinaire inédite surgelée à cru ou cuite, avec les possibilités principales de composition et de présentation.
- b) Tarte en pâte levée, recouverte d'une sauce ou d'une crème liée, salée, avec ou sans garniture, surgelée à cru et prête à cuire, ou cuite.

COMPOSITION :

Pâte levée : Toutes les pâtes comprenant de la levure biologique.

Exemple : Pâte à pain, pâte à brioche, pâte à brioche feuilletée

Sauce ou crème liée : Toute les sauces ou les crèmes dont la liaison s'effectue à base d'amidon.

Exemple : Béchamel, Mornay, Soubise, veloutés.

PRESENTATIONExemples types des principales garnitures

- Légumes : Coeurs d'artichauts
pointes d'asperges
rondelles d'aubergines, de courgettes
Endives, Epinards, blettes, oseille
oignons - poireaux
Tomates, poivrons
champignons, truffes
- Poissons : d'eau douce ou d'eau de mer
crustacés
coquillage de mer ou terrestre
mollusques
- Volailles, gibiers : Abats ou chair
- Abats ou viande de boucherie : Boeuf, veau, mouton, venaison
- Porc : Abats, viande, charcuterie
- Fromages : Presque tous les fromages
- Oeufs : crus ou cuits

La liste ci-dessus n'est pas limitative.

La garniture peut comprendre plusieurs éléments différents d'une même catégorie ou de diverses catégories.

EXEMPLES TYPES

	PATE	SAUCES OU CREMES	GARNITURES
5	légèrement briochée	béchamel, mornay, soubise ou veloutés	pas de garniture
	" "	" " " "	champignons, ou (et) truffes
10	" "	" " " "	tomates (1)
	" "	" " " " safranmé ou non	poisson (2); fromage râpé (3) avec ou sans tomate
15	" "	" " " "	poulet (4) fromage râpé (3) poivrons (5)
	" "	" " " "	ris de veau (6) fromage râpé, (3) oseille, épinards ou blettes
20	" " XX	" " " "	jambon (7), Fromage râpé (3) tomates (1)
25	" "	" " " "	oeufs, fromage râpé (3)

On peut remplacer :

- (1) les tomates en fines rondelles par un coulis de tomates liés à l'amidon (féculé) pour donner juste une note de couleur en laissant ressortir la sauce ou la crème.
- (2) Le poisson par des crustacés, des coquillages ou des mollusques
- (3) La volaille ou du gibier autres que le poulet peuvent être utilisés.
- (3) Le fromage râpé est facultatif.
- (5) Le poivron par tout autre légume.
- (6) Les ris de veau, par de la viande ou des abats de boucherie.
- (7) Le jambon, par tout autre produit à base de porc.

- c) Cette fabrication peut-être surgelée à cru, après la pointe, et prête à cuire, ou cuite et présentée telle quelle.
- d) L'invention est caractérisée par la simplicité de sa réalisation, sa nouveauté, son originalité et la méthode de surgélation.
- 5 e) Les possibilités d'applications commerciales et plus particu-
- 6 lièrement industrielles sont vastes et importantes.

REVENDICATIONS

1. Préparation culinaire du type constitué par une tarte en pâte levée, recouverte d'une sauce ou crème liée, sugelée à cru, ou cuite, caractérisée en ce que la tarte est en pâte levée à la levure biologique, recouverte d'une sauce ou crème liée à l'amidon, salée, avec ou sans garniture appropriée.
2. Préparation selon revendication 1, caractérisée en ce que la pâte est légèrement briochée.
3. Préparation selon revendications 1 ou 2, caractérisée en ce qu'elle est composée d'une sauce liée du type BECHAMEL, MORNAY, SOUBISE ou VELOUTE.
4. Préparation selon revendication 1, 2 et 3, caractérisée en ce que la garniture est composée de légumes, de champignons et/-ou- de truffes.
5. Préparation selon revendications 1, 2 et 3, caractérisée en ce qu'elle est composée d'une garniture de tomates.
6. Préparation selon revendications 1, 2 et 3, caractérisée en ce que la garniture est composée de poisson, de crustacés/coquillages, ou de mollusques, additionnée éventuellement de fromage râpé et/-ou- de tomates.
7. Préparation selon revendications 1, 2 et 3, caractérisée en ce que la garniture est composée de viandes notamment, volailles, gibiers (abats ou chair), abats ou viande de boucherie (boeuf, veau, mouton, venaison, Porc (abats, viande, charcuterie), additionnée de fromage râpé.
8. Préparation selon revendications 1, 2, et 3, caractérisée en ce que la garniture est composée d'oeufs et de fromage rapé.
9. Préparation selon revendication 6, caractérisée en ce que la sauce liée est safranée.
10. Préparation selon revendication 7, caractérisée en ce que la garniture est complétée par du poivron ou tout autres légumes, additionnée éventuellement de fromage râpé.
11. Préparation selon revendications 4, 5, 6, et 10, caractérisée en ce que la garniture de tomates peut être remplacée par un coulis de tomates liés à l'amidon.